

完調品×食器全調理済食品×盛り付けで

介護の食事が**“劇的”**に変わる！

「食べたくなる」介護の食事 特別調理体験&盛り付けセミナー in 大阪

人手不足の解消(業務効率化)と『美味しそう！』な盛り付け(QOL向上)
を両立する、実践ノウハウをお伝えします！

Before



盛り付けを変えて！



After



第2回

2026年**11月9日(月)** 15:00~17:30

会場 クックデリ株式会社 大阪本社

参加費 **無料**

大阪府大阪市西区北堀江1-6-17

参加者満足度98%！



第1回(9/25京都開催)の大盛況と参加者様の反響

前回のセミナーでは、多数の方にご参加いただきました。「少しの工夫でここまで印象が変わるのか！」と感動の声が寄せられました。

管理栄養士

「食器を変えるだけでも美味しそうに見えることを学びました。」

施設長

「これまで今ある食器で盛り付けていたため、マンネリ化していました。『食器でここまで変わるか！』と思いました。」





当日のタイムスケジュール&体験プログラム

○ 14:50~

◆【受付・開場】

会場内に展示された食器のコーディネートを自由にご覧いただけます。

○ 15:00~

◆【第1部：食器レンタルサービス テーブルコーデ】

効率化の今、あえて磁器を選ぶ意義



介護現場の効率化が求められる今、あえてメラミンではなく「磁器食器」を使う意義とは？

豊かな食環境が利用者の尊厳や食欲に与える効果を解説。

業務効率と利用者のQOL（生活の質）向上を両立する戦略をご提案

○ 15:50~

◆【第2部：クックデリ株式会社】

実食付き！《完調品》調理～盛り付け体験！

毎日の食事の盛り付け等のお悩みを解決！

クックデリの完調品を活用し、味や機能に加え「盛り付け」にも着目。

見た目も美味しい食事を提供するコツを、テーブルコーデの先生と一緒にご紹介します！

○ 17:00~

◆【第3部：ご試食＆質疑応答＆来場者同士の意見交換会】

ご自身で盛り付けたお料理をご試食。他施設の参加者様や専門スタッフとの情報交換・質疑応答タイム。(17:30終了予定)



会場案内・詳細

日時

2026年11月9日(月) 15:00~17:30

(受付開始14:50~)

会場

クックデリ株式会社 大阪本社

〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江1-6-17

大阪メトロ四つ橋線「四ツ橋駅」4番出口から徒歩1分

近隣のパーキングをご利用ください。

参加費

無料

定員

20名／事前申込制

